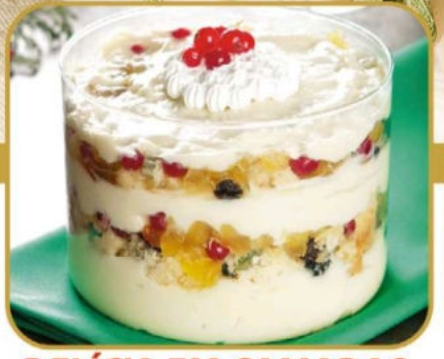
CEIA de NATAL

On line EDITORA

Delícias da
COZINHA
Seleção das melhores receitas publicadas

61 SUGESTÕES
PARA COMEMORAR EM FAMÍLIA



DELÍCIA EM CAMADAS
Creme Gelado de Panetone
É de dar água na boca!

MUITO FÁCIL DE FAZER
Canapé de Damasco e Presunto Cru
Fica pronto em poucos minutos

IRRESISTÍVEL
Pavê de Chocolate
As crianças vão adorar!

Tempo de celebrar!

Chegou o Natal, a data mais importante do cristianismo, já que celebra o nascimento de Jesus Cristo. Além disso, há a troca de presentes, a magia do Papai Noel e, claro, a confraternização com os familiares.

Nada é mais gostoso do que reunir as pessoas que mais amamos em torno da mesa, em um clima de perfeita harmonia, e degustar pratos deliciosos e preparados com carinho.

Pensando nisso, preparamos esta edição especialmente para você. Nas próximas páginas, há uma apetitosa seleção de receitas que prometem agradar a todos os paladares e tornar a ceia ainda mais saborosa e inesquecível. Ninguém vai resistir a tantas tentações!

Boas festas e até a próxima!

Os editores

culinaria@editoraonline.com.br
www.revistaonline.com.br

Sumário

Salgados

Antepasto Sofisticado de Nozes 04
Arroz com Lentilha e Bacon 08
Arroz Diferente de Berinjela 05
Arroz Festivo com Amêndoa 06
Arroz Tricolor 05
Bacalhau Gratinado com Cogumelo 07
Canapé de Damasco com Presunto Cru 08
Chester com Legumes na Margarina 04
Chester com Recheio de Farofa 09
Cupim Natalino de Panela de Pressão 04
Cuscuz de Camarão 06
Falsa Maionese 06
Farofa de Maracujá e Amendoim 10
Farofa de Provolone com Amêndoa 11
Farofa Natalina 07
Lagarto Recheado com Molho e Champignon 16
Lombo Assado com Molho de Laranja 08
Lombo Recheado 11
Lombo Recheado com Espinafre e Queijo 12
Medalhão de Peito de Peru 17
Natal do Marinheiro 14
Peito de Peru ao Forno com Frutas 11
Peito de Peru com Abóbora e Molho Branco 12
Pernil com Farofa e Arroz 13
Pernil com Purê de Castanha Portuguesa 10
Pernil Delicioso 09
Peru ao Vinho Branco e Ervas Frescas 13
Peru à Portuguesa 15
Peru com Frutas 10
Peru com Molho de Frutas 14
Rabanada com Queijo Parmesão 15
Salada de Frango Defumado com Laranja 15
Salpicão de Frango 16
Salpicão de Peito de Peru 05
Tender com Molho Picante 17

Doces

Biscoito Natalino Decorado 18
Bolo de Carolina de Natal 19
Bolo de Chocolate com Nozes 20
Bolo de Coco com Cereja 18
Bolo de Natal com Amêndoas 19
Bolo de Nozes 22
Bolo de Nozes com Baba de Moça de Maracujá 23
Bolo Pão de Mel Natalino 21
Bomba de Amêndoa 25
Charlotte de Frutas Vermelhas 22
Charlotte Tropical 27
Cheesecake de Festa 28
Creme Gelado de Panetone com Chocolate Branco 23
Flan de Doce de Leite com Nozes 29
Manjar de Nozes com Calda de Licor 24
Mousse de Damasco 30
Mousse de Pêssego 31
Panetone Integral 25
Panetone Trufado Banhado com Chocolate 26
Panforte 27
Pavê de Chocolate 28
Pavê Natalino de Frutas 30
Rabanada de Chocolate 30
Rosca de Nozes e Gengibre 29
Rosca Guirlanda 24
Suspiro Gigante com Frutas e Calda de Maracujá 31

On line EDITORA

PRESIDENTE: Paulo Roberto Houch • **VICE-PRESIDENTE EDITORIAL:** Andrea Calmon (redacao@editoraonline.com.br) • **JORNALISTA RESPONSÁVEL:** Andrea Calmon (MTB 47714) • **EDITORA-EXECUTIVA:** Thaise Rodrigues • **REDATORA:** Mara Luongo Dias • **COORDENADOR DE DIAGRAMAÇÃO:** Rubens Martim • **COORDENADORA DE ARTE E CRIAÇÃO:** Patricia Paiva (diagramacao@editoraonline.com.br) • **DESIGNER GRÁFICO:** Andressa Pimentel • **COORDENAÇÃO DE FOTOGRAFIA:** Manoel Carvalho • **FOTÓGRAFO:** Rodrigo Estrella • **COORDENADORA PRODUÇÃO FOTOGRÁFICA:** Elaine Simoni • **COLABORARAM NESTA EDIÇÃO:** Diana Freixo, Fernanda Venâncio, Luna Garcia e Viviane Pelissari (fotos) e Anselmo Batista, Carla Perella, Clara Asarian, Irene Lopes, Maria Lúcia Guerzoni, Marly Arnaud e Sônia Lopes (produção fotográfica) • **DIRETORA COMERCIAL:** Arines Garbin • **DIRETORA DE PUBLICIDADE:** Patricia Massini (publicidade@editoraonline.com.br) • **SUPERVISORA DE MARKETING**: Cássia Silva • **ASSISTENTE DE MARKETING:** Gabrielle Lima • **CANAIS ALTERNATIVOS:** Luiz Carlos Sarra • **DEP. VENDAS:** (11) 3687-0099 (vendaatacado@editoraonline.com.br) • **DIRETORA ADMINISTRATIVA:** Jacy Dalle Lucca • **ASSINATURAS:** assinatura@editoraonline.com.br • **SUPERVISORA DE ASSINATURAS:** Tatiane Sara Lopez • Impresso por **CLY** • Distribuição no Brasil por Dinap • **DELÍCIAS DA COZINHA** é uma publicação do IBC Instituto Brasileiro de Cultura Ltda. – Caixa Postal 61085 – CEP 05001-970 – São Paulo – SP – Tel.: (11) 3393-7777 • A reprodução total ou parcial desta obra é proibida sem a prévia autorização do editor. Números atrasados com o IBC ou por intermédio do seu jornaleiro ao preço da última edição acrescido das despesas de envio. Para adquirir com o IBC: www.revistaonline.com.br; Tel.: (11) 3512-9477; ou Caixa Postal 61085 – CEP 05001-970 – São Paulo – SP.

ANER

Delícias de Natal

Deixe a ceia ainda mais especial com receitas incríveis que prometem agradar a todos os convidados!

Antepasto Sofisticado de Nozes

Por Augusta Nani

30 minutos | 20 porções | fácil

Ingredientes

- 1 vidro de maionese (200 g)
- ½ caixa de creme de leite
- ½ xícara (de chá) de salsinha picada
- 1 pacote de queijo parmesão ralado (50 g)
- ½ xícara (de chá) de nozes sem casca e moídas
- ½ xícara (de chá) de nozes (para decorar)
- 1 pacote de torradas para canapé
- Cereja em calda (para decorar)

Preparo

Em uma tigela, coloque a maionese, o creme de leite, a salsinha picada, o queijo, as nozes moídas e misture bem. Quando estiver bem encorpado, decore com as nozes e as cerejas. Sirva com as torradas para canapé.

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Chester com Legumes na Margarina

Por Valquíria Gomes

2 horas e 30 minutos | 8 a 10 porções | fácil

Ingredientes do Chester

- 1 chester (aproximadamente 3 kg)
- 1 xícara (de chá) de água
- 1 xícara (de chá) de vinho branco
- 3 colheres (de sopa) de manteiga

Ingredientes dos Legumes

- 1 maço médio de couve-flor
- 1 maço médio de brócolis
- 100 g de cenoura baby
- Água (o suficiente)
- Sal a gosto
- 3 colheres (de sopa) de margarina sem sal
- 2 dentes de alho picados

Preparo

Descongele o chester conforme as instruções da embalagem e asse-o em forno preaquecido a 180°C por cerca de 2 horas ou até dourar. Para fazer os legumes, cozinhe a couve-flor, o brócolis e a cenoura em água e sal por cerca de 10 minutos ou até ficar "al dente". À parte, derreta a margarina em uma panela e frite o alho. Depois, passe os legumes na mistura da margarina e tempere com sal. Por fim, disponha o chester em um recipiente e sirva com os legumes.

Cupim Natalino de Panela de Pressão

Por Angela Fischer

1 hora e 20 minutos | 8 porções | fácil

Ingredientes

- 1 cupim (aproximadamente 2,5 kg)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 cebolas cortadas em quatro partes
- 1 cabeça de alho
- Água (o suficiente)
- 1 colher (de sopa) de farinha de trigo
- Abacaxi em calda, ameixa preta e cereja em calda a gosto (para decorar)

Preparo

Com uma faca, fure o cupim e tempere-o com sal e pimenta. Feito isso, coloque a carne em uma panela de pressão e acrescente a cebola e o alho. Preencha a panela com água até quase cobrir a carne e deixe cozinhar por 40 minutos após o início da fervura. Retire a pressão e verifique se a carne está macia. Se necessário, cozinhe por mais alguns minutos. Feito isso, retire a carne da panela, coe o caldo e acomode o cupim em uma assadeira. Leve-o ao forno preaquecido em temperatura média por 20 minutos ou até dourar. Se preferir, regue a carne com um pouco de molho para não ficar ressecada. Leve o restante do caldo ao fogo, acrescente a farinha de trigo e deixe cozinhar até engrossar. Por fim, retire o cupim do forno, decore-o com as frutas e regue-o com a calda.

Arroz Diferente de Berinjela

Por Augusta Nani

15 minutos | 5 porções | fácil

Ingredientes

- 1 berinjela grande cortada em cubinhos
- 4 xícaras (de chá) de arroz pré-cozido em caldo de vegetais (não cozinhar muito o arroz)
- 4 colheres (de sopa) de azeite extravirgem
- Sal, salsinha e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Aqueça, em fogo baixo, o azeite em uma frigideira. Junte a berinjela e deixe aquecer na frigideira até fritar levemente. Tempere com sal e pimenta e junte o arroz. Deixe refogar até o arroz acrescentar a textura desejada. Acrescente a salsinha e sirva em seguir.

Foto: Rodrigo Estrella
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Arroz Tricolor

Por Angela Fischer

1 hora | 8 porções | fácil

Ingredientes do Arroz com Açafrão

- 2 colheres (de sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- ½ cebola picada
- 1 xícara (de chá) de arroz
- 1 colher (de sobremesa) de açafrão
- 2 xícaras (de chá) de água
- Sal a gosto

Ingredientes do Arroz com Vinho Tinto

- 2 colheres (de sopa) de óleo
- ½ cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara (de chá) de arroz
- ½ xícara (de chá) de água
- 2 xícaras (de chá) de vinho tinto
- Sal a gosto

Ingredientes do Arroz Branco

- ½ cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 colheres (de sopa) de óleo
- 1 xícara (de chá) de arroz
- 2 xícaras (de chá) de água
- Sal a gosto
- Castanha-de-caju inteira e picada ou amêndoa cortada em lâminas (para decorar)

Preparo

Para fazer o arroz com açafrão, aqueça o óleo e doure o alho e a cebola. Acrescente o arroz e o açafrão e deixe refogar, mexendo bem para não grudar. Então, coloque a água e o sal e cozinhe até o arroz ficar "al dente". Se necessário, adicione mais água. Para preparar o arroz com vinho tinto, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Adicione o arroz, mexa bem e frite por cerca de 3 minutos. Junte a água, o vinho e o sal e deixe cozinhar até ficar "al dente". Se necessário, acrescente mais água. Para fazer o arroz branco, frite a cebola e o alho no óleo até dourar. Acrescente o arroz e mexa bem para não grudar, deixando fritar por cerca de 3 minutos. Feito isso, junte a água e o sal e cozinhe bem. Se necessário, acrescente mais um pouco de água. Então, em um aro, faça uma camada de arroz com vinho, uma de arroz com açafrão e uma de arroz branco. Desenforme, decore com a castanha-de-caju e sirva em seguida.

Salpicão de Peito de Peru

Por Angela Fischer

30 minutos | 8 porções | fácil

Ingredientes

- 3 batatas cozidas e cortadas em cubos
- 300 g de peito de peru defumado cortado em cubos
- 1 cebola média picada
- ½ pimentão vermelho cortado em tiras finas
- 1 xícara (de chá) de salsão limpo e picado
- ½ xícara (de chá) de maionese
- 1 colher (de sopa) de mostarda
- 1 colher (de sopa) de salsa picada
- 3 azeitonas verdes picadas
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Em um recipiente, misture a batata, o peito de peru, a cebola, o pimentão, o salsão, a maionese, a mostarda, a salsa, as azeitonas, o sal e a pimenta-do-reino. Mantenha o salpicão na geladeira até o momento de servir e decore a gosto.

Arroz Festivo com Amêndoa

Por Angela Fischer

1 hora | 1 porções | fácil

Ingredientes

- 2 colheres (de sopa) de azeite
- 1 cebola ralada
- 2 xícaras (de chá) de arroz
- 3 xícaras (de chá) de água
- Sal a gosto
- 2 colheres (de sopa) de castanhas-de-caju trituradas
- ½ xícara (de chá) de amêndoas sem pele e torradas
- ½ xícara (de chá) de uvas-passas pretas sem sementes hidratadas em água quente (o suficiente) por 10 minutos

Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite em fogo baixo, frite a cebola até dourar e junte o arroz, deixando refogar rapidamente. Feito isso, adicione a água e o sal e deixe no fogo até secar o líquido e cozinhar os grãos. Para finalizar, antes de servir, misture a castanha-de-caju triturada, as amêndoas e a uvas-passas ao arroz. Sirva quente.

Foto: Luna Garcia
Produção: Clara Asarian

Cuscuz de Camarão

Por Ana Costa

40 minutos | 8 a 10 porções | fácil

Ingredientes do Bacalhau

- 6 colheres (de sopa) de óleo
- 4 colheres (de sopa) de cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras (de chá) de ervilha
- 2 xícaras (de chá) de palmito picado
- ½ xícara (de chá) de azeitona preta picada
- ½ xícara (de chá) de molho de tomate
- 3 xícaras (de chá) de caldo de camarão
- 1 kg de camarão pré-cozido
- 1 xícara (de chá) de farinha de mandioca torrada
- ½ xícara (de chá) de farinha de milho
- Sal e molho de pimenta a gosto
- Ovos cozidos cortados em fatias, ervilha, palmito, camarão e azeitona (para decorar)
- Salada de folhas verdes (para servir)

Preparo

Em uma panela, aqueça o óleo e frite a cebola e o alho. Em seguida, adicione a ervilha, o palmito, a azeitona, o molho de tomate e o caldo de camarão e refogue por alguns minutos. Feito isso, junte o camarão e as farinhas de mandioca e de milho, o sal e o molho de pimenta e mexa bem até obter uma mistura homogênea. Então, em uma forma redonda de orifício central, coloque fatias de ovos cozidos, ervilha, palmito, camarão e azeitona a gosto e despeje o cuscuz por cima. Reserve para amornar e desenforme. Sirva com salada de folhas verdes.

Falsa Maionese

Por Angela Fischer

1 hora | 8 porções | fácil

Ingredientes da Moranga

- 1 pacote de pão de forma sem casca cortado em cubos (350 g)
- 200 g de presunto cortado em cubos
- 200 g de queijo-de-minas cortado em cubos
- 2 ovos cozidos e picados
- 1 lata de molho de tomate temperado
- 1 xícara (de chá) de maionese
- 3 azeitonas verdes picadas
- 1 colher (de chá) de molho inglês
- 1 colher (de chá) de mostarda
- 1 cebola picada
- Cheiro-verde picado a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Em um recipiente, misture os cubos de pão de forma, o presunto, o queijo, os ovos, o molho de tomate, a maionese, as azeitonas, o molho inglês, a mostarda, a cebola, o cheiro-verde, o sal e a pimenta e cubra com papel filme. Mantenha na geladeira até o momento de servir e decore a gosto.

Bacalhau Gratinado com Cogumelo

Por Lourdes Danicelli

1 hora | 6 porções | médio

Ingredientes do Bacalhau

- 800 g de bacalhau
- Água o suficiente (para dessalgar o bacalhau)
- 600 g de batatas sem casca
- Manteiga para untar
- 50 g de cogumelo cortado em fatias
- 50 g de queijo parmesão ralado (para polvilhar)

Ingredientes do Molho Branco

- 1 colher (de sopa) de manteiga com sal
- 1 cebola média picada
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de leite integral
- 3 colheres (de sopa) de queijo parmesão ralado (50 g)
- 100 g de cogumelo cortado em fatias finas
- 2 tomates picados
- Salsinha fresca picada a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Foto: Rodrigo Estrella
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Preparo

Para fazer o bacalhau, deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água várias vezes para retirar o sal. Então, cozinhe-o em água fervente para facilitar a retirada da pele e das espinhas, desmanchando-o em pequenas lascas. Reserve. À parte, cozinhe as batatas e corte-as em rodelas. Para preparar o molho branco, aqueça a manteiga em fogo médio, refogue a cebola picada até murchar e adicione a farinha de trigo, mexendo bem. Então, aos poucos, acrescente o leite e misture até obter uma mistura homogênea e engrossar. Desligue o fogo, acrescente o queijo parmesão ralado, os cogumelos fatiados, o tomate e a salsinha. Misture, tempere com sal e pimenta e reserve. Se o molho ficar muito espesso, acrescente um pouco de água aos poucos. Reserve. Parta para a montagem, untando um refratário com manteiga e forrando-o com os cogumelos. Em seguida, alterne camadas de batata, de bacalhau e de molho branco, sendo a última de molho. Para finalizar, polvilhe o queijo parmesão ralado e leve o bacalhau ao forno preaquecido em temperatura média (180°C) até dourar.

Farofa Natalina

Por Angela Fischer

1 hora | 12 porções | fácil

Ingredientes

- ½ xícara (de chá) de azeite
- 150 g de bacon picado
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 3 bananas-nanicas ou da terra cortadas em rodelas finas
- 1 lata de abacaxi em calda escorrido e picado
- 2 cenouras médias raladas
- ½ xícara (de chá) de uva-passa preta
- ½ xícara (de chá) de nozes picadas grosseiramente
- Pimenta dedo-de-moça picada a gosto (opcional)
- 6 azeitonas pretas picadas
- ¼ de xícara (de chá) de salsinha picada
- 500 g de farinha de milho
- Sal a gosto

Preparo

Em uma panela coloque o azeite, o bacon e deixe fritar. Então, adicione o alho e a cebola, refogue bem e acrescente as bananas cortadas em rodelas, deixando dourar. Junte os pedaços de abacaxi, a cenoura, a uva-passa, as nozes, a pimenta, as azeitonas, a salsinha, a farinha de milho, o sal e mexa bem. Sirva em seguida.

Canapé de Damasco com Presunto Cru

Por Paulo Resende

15 minutos | 16 porções | fácil

Ingredientes da Massa

- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 3 colheres (de sopa) de requeijão cremoso
- 8 damascos secos
- 4 fatias de presunto cru tipo Parma
- Folhas de hortelã (para decorar)

Preparo

Toste levemente o pão, colocando-o em uma forma e levando-o ao forno preaquecido em temperatura média (180°C). Corte as fatias em quatro partes iguais e reserve. Corte o damasco ao meio, no sentido do comprimento, e o presunto em pequenos pedaços. Feito isso, passe uma leve camada de requeijão nas fatias de pão, cubra com os pedaços de presunto e, na sequência, com os damascos. Por fim, decore com um pouco de requeijão e uma folha de hortelã.

Foto: Luna Garcia
Produção: Clara Asarian

Lombo Assado com Molho de Laranja

Por Beth Gondarez

2 horas e 30 minutos | 10 porções | fácil

Ingredientes

- 1 lombo suíno temperado ou fresco (aproximadamente 2 kg)
- 1 e ½ xícara (de chá) de suco de laranja
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho
- Suco de limão a gosto
- 1 colher (de sopa) de molho inglês
- Óleo (para untar)
- 1 kg de batata pequena cozida e sem casca

Ingredientes do Molho

- 1 e ½ xícara (de chá) de suco de laranja
- 1 colher (de sopa) de raspas de laranja
- 1 e ½ colher (de sopa) de mostarda
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 1 colher (de sopa) de amido de milho
- 4 colheres (de sopa) de água

Preparo

Amarre o lombo com um barbante para manter o formato e coloque-o em um saco plástico. À parte, bata o suco de laranja, a cebola, o alho, o suco de limão e o molho inglês no liquidificador e regue sobre a carne. Então, amarre o saco plástico e deixe o preparo marinar por 2 horas. Feito isso, retire a carne do plástico, acomode-a em uma assadeira e regue o tempero por cima. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por cerca de 1 hora. Retire o papel-alumínio, coloque as batatas na assadeira e deixe no forno até dourar. Para preparar o molho, coloque o suco de laranja, as raspas de laranja, a mostarda, o sal, a pimenta-do-reino e misture. Então, adicione o amido de milho previamente dissolvido na água e leve ao fogo brando, mexendo sempre até obter um molho espesso. Reserve. Para finalizar, acomode o lombo em um refratário, corte-o em fatias e regue o molho de laranja por cima. Distribua as batatas assadas nas laterais e sirva em seguida.

Arroz com Lentilha e Bacon

Por Valquíria Gomes

30 minutos | 4 porções | fácil

Ingredientes

- 1 e ½ xícara (de chá) de lentilha em grãos
- Água (o suficiente)
- 4 colheres (de sopa) de azeite
- ½ cebola pequena ralada
- 2 dentes de alho picados
- 200 g de bacon picados
- 6 xícaras (de chá) de arroz cozido
- Sal a gosto
- Cheiro-verde picados a gosto

Preparo

Para fazer o arroz, coloque a lentilha e a água em uma panela e leve ao fogo médio por, aproximadamente, 10 a 15 minutos ou até ficar "al dente". À parte, em uma panela, aqueça o azeite e frite a cebola e o alho até dourar. Em seguida, acrescente o bacon e frite mais um pouco. Feito isso, adicione a lentilha, o arroz, o sal, o cheiro-verde, misture bem e deixe no fogo até aquecer. Sirva o preparo ainda quente.

Chester com Recheio de Farofa

Por Marcio Santos e Lourdes Danicelli

3 horas e 30 minutos | 6 porções | médio

Ingredientes do Chester

- 2 colheres (de sopa) de molho de soja
- 1 xícara (de chá) de suco de laranja
- 1 xícara (de chá) de vinho rosé
- 1 chester desossado (aproximadamente 2 kg)
- 1 colher (de sopa) de manteiga
- Batata cortada em rodelas ou folhas de couve a gosto (para assar)
- Óleo (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 4 dentes de alho amassados
- 1 colher (de sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (de sopa) de azeite
- 1 xícara (de chá) de escarola picada
- 1 xícara (de chá) de uva-passa branca sem sementes
- 2 xícaras (de chá) de mandioca cozida e cortada em cubos
- 2 colheres (de sopa) de azeitona preta picada
- 2 colheres (de sopa) de manjericão picado
- 1 colher (de chá) de sal
- 1 colher (de café) de pimenta-do-reino
- 1 xícara (de chá) de farinha de milho amarela
- 1 xícara (de chá) de banana-nanica cortada em rodelas

Preparo

Para fazer o chester, em um recipiente, misture o molho de soja, o suco de laranja e o vinho. Em seguida, disponha o chester em uma assadeira, besunte-o com a manteiga e regue-o com a mistura. Reserve. Para preparar o recheio, em uma panela, doure em fogo médio o alho na manteiga e no azeite. Acrescente a escarola, a uva-passa, a mandioca, a azeitona, o manjericão, o sal e a pimenta-do-reino e misture para agregar os ingredientes. Desligue o fogo, acrescente a farinha de milho e as rodelas de banana. Reserve. Feito isso, recheie o chester com metade da farofa e costure-o. Feito isso, em uma assadeira untada com óleo, disponha fatias de batata ou folhas de couve, coloque o chester e cubra a assadeira com papel-alumínio. Leve a ave para assar em forno preaquecido em temperatura alta (220°C) por 2 horas. Para finalizar, retire o papel-alumínio e deixe o chester no forno até dourar. Antes de servir, decore-o com o restante da farofa.

Foto: Fernanda Venâncio
Produção: Irene Lopes (objetos), Sônia Lopes (culinária) e Ancelmo Batista (assistente de cozinha)

Pernil Delicioso

Por Rita de Cássia Olivieri

3 horas | 5 porções | médio

Ingredientes

- 2 kg de pernil
- Suco de 6 limões
- Sal e pimenta-da-Jamaica a gosto
- 1 colher (de café) de alho moído
- 1 xícara (de chá) de cheiro-verde picado
- ½ xícara (de chá) de azeite
- 3 colheres (de sopa) de molho inglês

Preparo

Perfure o pernil com a ponta de uma faca, coloque-o em uma travessa e tempere-o com o suco de limão, o sal, pimenta, o alho e o cheiro-verde. Regue a carne com o azeite e com o molho inglês, cubra-o e deixe na geladeira de um dia para o outro. Feito isso, regue o pernil com o caldo formado, envolva-o com papel-alumínio e leve-o para assar em forno preaquecido a 295°C por cerca de 1 hora e 30 minutos. Retire o papel-alumínio e asse o pernil por mais 1 hora, regando de vez em quando com azeite e com o caldo formado no fundo da assadeira. Sirva quente.

Farofa de Maracujá e Amendoim

Por Augusta Nani

20 minutos | 4 porções | fácil

Ingredientes

- Polpa de 2 maracujás médios
- ½ xícara (de chá) de amendoim torrado
- 3 xícaras (de chá) de farinha de mandioca crua
- Sal e azeite extravirgem a gosto

Preparo

Em uma frigideira, aqueça, em fogo baixo, um pouco de azeite e junte a polpa do maracujá. Mexa até que a polpa se solte do caroço. Desligue o fogo, junte a farinha de mandioca crua e o amendoim até homogenizar a mistura. Sirva ainda morna.

Foto: Rodrigo Estrella
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Pernil com Purê de Castanha Portuguesa

Por Ana Costa

2 horas e 30 minutos | 6 porções | fácil

Ingredientes do Pernil

- 4 dentes de alho picados
- ½ xícara (de chá) de vinho branco
- ½ xícara (de chá) de suco concentrado de pêssego
- Sal a gosto
- Ervas frescas de sua preferência picadas a gosto
- 1 pernil sem osso (2 kg)

Ingredientes do Purê

- 500 g de castanha portuguesa
- Água em temperatura ambiente (para cozinhar)
- ½ xícara (de chá) de leite integral em temperatura ambiente
- 1 colher (de sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de leite sem soro
- Sal a gosto
- Ervas frescas de sua preferência picadas a gosto (para polvilhar)

Preparo

Para fazer o pernil, misture o alho, o vinho, o suco concentrado de pêssego, o sal e as ervas em um recipiente. Em seguida, tempere o pernil com a mistura e deixe marinar por cerca de 2 horas. Então, coloque-o em uma assadeira, regue a marinada por cima, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno preaquecido em temperatura média (200°C) por cerca de 1 hora e 30 minutos. Retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 40 minutos, virando o lombo na metade do tempo. Para preparar o purê, cozinhe as castanhas na água por cerca de 40 minutos em fogo médio. Em seguida, passe-as pelo espremedor, junte a manteiga e leve ao fogo baixo. Acrescente o leite e o creme de leite aos poucos, mexendo sempre até obter um purê. Para finalizar, corte o pernil em fatias e sirva com porções de purê. Antes de servir, polvilhe as ervas frescas por cima.

Peru com Frutas

Por Rita de Cássia Olivieri

3 horas | 8 porções | médio

Ingredientes do Peixe

- 1 peru (aproximadamente 3 kg)
- 1 cebola grande
- 1 colher (de chá) de alho
- 1 xícara (de chá) de azeite
- 3 colheres (de sopa) de molho inglês
- Suco de 5 laranjas
- Suco de 2 limões
- 6 colheres (de sopa) de mostarda
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
- 1 xícara (de chá) de cheiro-verde
- Frutas de sua preferência a gosto
- Margarina (para besuntar)

Preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma pasta. À parte, cuidadosamente fure o peru com um garfo, tempere-o com a pasta, embrulhe-o com papel-alumínio e leve-o à geladeira de um dia para o outro. No dia seguinte, leve-o para assar com papel-alumínio para assar em forno preaquecido a 250°C por cerca de 2 horas. Feito isso, abra o papel-alumínio, besunte o peru com margarina e o caldo formado na assadeira e deixe assar por mais 1 hora ou até dourar, regando de vez em quando com o caldo. Para finalizar, retire o peru do forno e sirva em seguida com as frutas de sua preferência.

Farofa de Provolone com Amêndoa

Por Augusta Nani

15 minutos | 5 porções | fácil

Ingredientes do Linguado

- 1 xícara (de chá) de queijo provolone cortado em cubos médios
- ½ xícara (de chá) de amêndoas descascadas
- 3 xícaras (de chá) de farinha de mandioca crua
- Sal e azeite extravirgem a gosto

Preparo

Em uma frigideira, aqueça, em fogo baixo, um pouco de azeite. Coloque os cubos de provolone e deixe aquecer até que comece a derreter. Junte as amêndoas e a farinha de mandioca crua e mexa tudo até que fique bestante encorpado. Retire do fogo, coloque em uma travessa e sirva fria.

Foto: Rodrigo Estrella
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Peito de Peru ao Forno com Frutas

Por Beth Gondarez

2 horas e 20 minutos | 10 porções | fácil

Ingredientes do Peru

- 1 xícara (de chá) de vinho branco
- 2 colheres (de sopa) de suco de limão
- ½ xícara (de chá) de suco de laranja
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 pitada de noz-moscada
- 2 folhas de louro
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 6 colheres (de sopa) de manteiga
- 1 peito de peru (aproximadamente 1,5 kg)

Demais Ingredientes

- 5 fatias de abacaxi em calda
- ½ lata de pêssego em calda escorrido e fatiado
- Cerejas em calda a gosto

Preparo

Bata no liquidificador o vinho branco, o suco de limão, o suco de laranja, a cebola, o alho, a noz-moscada, o louro, o sal e a pimenta-do-reino até obter uma mistura homogênea. Feito isso, coloque o peito de peru em um saco plástico, regue-o com o tempero batido, amarre o saco e deixe descansar na geladeira de um dia para o outro. Feito isso, unte uma assadeira com um pouco de manteiga e coloque o peito do peru. Feito isso, besunte a carne com o restante da manteiga e regue-a com o marinado. Cubra o peru com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 1 hora. Retire o papel-alumínio e mantenha no forno até dourar. Retire o peito do peru, fatie-o e acomode-o em um recipiente. Para finalizar, regue-o com o molho formado na assadeira e decore com as frutas. Sirva em seguida.

Lombo Recheado

Por Margarida Nunes Bento

40 minutos | 15 porções | médio

Ingredientes do Lombo

- 1 lombo (aproximadamente 2 kg)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 250 ml de vinho branco seco
- Óleo (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 2 pães amanhecidos
- 200 ml de leite
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho picados
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 300 g de linguiça portuguesa processada
- 1 ovo ligeiramente batido

Preparo

Abra o lombo até obter um bife grande e tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o vinho branco. Reserve por 2 horas. Enquanto isso, prepare o recheio, colocando os pães em um refratário, adicionando o leite e deixando por 10 minutos. Feito isso, adicione acrescente os demais ingredientes e amasse bem até obter uma mistura homogênea. A seguir, distribua o recheio sobre o lombo, enrole-o como rocambole e amarre-o com o auxílio de um barbante. Então, acomode a carne em uma assadeira untada com óleo, cubra com papel alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por, aproximadamente, 1 hora. Retire o papel e deixe no forno por mais 30 minutos ou até dourar.

Lombo Recheado com Espinafre e Queijo

Por Marcio Santos e Lourdes Danicelli

1 hora | 6 porções | médio

Ingredientes do Lombo

- 1 lombo de porco médio (aproximadamente 1,5 kg)
- Sal e alho picado a gosto
- ½ maço de espinafre
- 250 g de queijo mussarela fatiado
- 3 colheres (de sopa) de azeite
- 2 cebolas picadas em cubos
- 2 cravos-da-índia
- 1 canela em pau
- 500 ml de vinho branco
- Água o suficiente (para cozinhar)
- 1 colher (de sopa) de mel
- Cheiro-verde e alecrim a gosto

Foto: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Sônia Lopes (objetos), Irene Lopes (culinária) e Ancelmo Batista (assistente de cozinha)

Preparo

Com a faca, faça um furo no centro do lombo no sentido do comprimento, com a espessura de um dedo. Feito isso, tempere-o por fora e por dentro com sal e alho a gosto. Em um recipiente, tempere o espinafre com alho e enrole-o na mussarela como se fosse um rocambole. Insira o enroladinho de mussarela dentro do furo feito no lombo. Coloque a carne em uma panela grande com azeite e leve ao fogo médio com metade da quantidade da cebola, os cravos e a canela e deixe fritar até ficar levemente dourado. Feito isso, acrescente o vinho e cubra o lombo com a água. Então, cozinhe em fogo baixo por 2 horas ou até a carne ficar macia. Em seguida, acrescente o mel e mexa bem para agregar os ingredientes. Transfira o lombo da panela para uma assadeira, polvilhe o restante da cebola e o cheiro-verde e leve ao forno médio (180°C) até que a água seque e o lombo fique dourado. Depois de pronto, corte o lombo em fatias e sirva com o molho que sobrou na panela. Se desejar, decore com alecrim.

Peito de Peru com Abóbora e Molho Branco

Por Beth Gondarez e Mônica Bernils

1 hora e 10 minutos | 6 porções | fácil

Ingredientes do Peru

- 500 g de peito de peru congelado
- 4 colheres (de sopa) de margarina sem sal
- 1 cebola pequena ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 500 g de abóbora cortada em cubos e cozida
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 2 colheres (de sopa) de salsinha picada

Ingredientes do Molho

- 2 colheres (de sopa) de margarina
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 1 e ½ xícara (de chá) de leite
- ½ xícara (de chá) de queijo prato ralado grosso
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

Preparo

Para preparar o peru, descongele a ave, corte-a em filés e tempere-os a gosto. Reserve. Em uma panela, derreta 2 colheres (de sopa) de margarina, junte a cebola e o alho e refogue até a cebola amaciar. Então, adicione a abóbora, o sal e a pimenta-do-reino e misture bem. Retire do fogo, acrescente a salsinha e reserve. À parte, frite os filés de peito de peru na margarina restante por cerca de 2 minutos de cada lado, ou até dourar rapidamente. Para fazer o molho, em uma panela, derreta a margarina e junte a farinha de trigo, mexendo bem. Aos poucos, adicione o leite e cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Feito isso, adicione o queijo, o sal e a pimenta e misture bem. Para finalizar, em um recipiente, acomode os filés, disponha a abóbora por cima e finalize com o molho branco. Sirva em seguida.

Pernil com Farofa e Arroz

Por Angela Fischer

1 hora | 4 porções | fácil

Ingredientes do Pernil

- 1 pernil médio desossado e temperado (aproximadamente 1 kg)
- Abacaxi grelhado, fios de ovos e cereja em calda (para decorar)

Ingredientes da Farofa

- 3 colheres (de sopa) de óleo
- 100 g de bacon defumado picado
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- 1 gomo de linguiça calabresa picada
- 1 cenoura grande ralada
- 50 g de azeitona verde
- ½ xícara (de chá) de uva-passa sem semente
- Cheiro-verde a gosto
- 500 g de farinha de mandioca

Ingredientes do Arroz com Amêndoas

- 3 colheres (de sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 2 xícaras (de chá) de arroz
- 4 xícaras (de chá) de água quente (aproximadamente)
- 50 g de castanha-de-caju picada
- 50 g de amêndoa sem pele e torrada
- 50 g de uva-passa sem semente
- Sal a gosto

Foto: Fernanda Venâncio
Produção: Maria Lúcia Guerzoni

Preparo

Para preparar o pernil, cubra-o com papel alumínio e asse-o em forno preaquecido em temperatura média, por cerca de 2 horas e 30 minutos ou até ficar macio. Retire o papel alumínio e deixe dourar. Se preferir, divida-o ao meio e amarre-o para não deformar na hora de assar. Para fazer a farofa, em uma panela, coloque o óleo e o bacon e frite bem. Depois, adicione o alho e a cebola e refogue. Em seguida, acrescente a linguiça, frite rapidamente, e junte a cenoura ralada, a azeitona, a uva-passa, o cheiro-verde e a farinha de mandioca, mexendo bem. Para preparar o arroz com amêndoas, aqueça o óleo e refogue o alho e o arroz. Depois, adicione a água e deixe cozinhar bem. Então, junte a castanha-de-caju, a amêndoa, a uva-passa e o sal, mexendo bem. Decore o pernil com o abacaxi, os fios de ovos e a cereja em calda, e sirva-o com a farofa e o arroz.

Peru ao Vinho Branco e Ervas Frescas

Por Angela Fischer

45 minutos | 10 a 12 porções | fácil

Ingredientes do Peru

- 1 peru descongelado em geladeira (aproximadamente 2, 5 kg)
- 1 litro de vinho branco seco
- Manjericão, manjerona, alecrim, cebolinha, salsinha e pimenta dedo-de-moça a gosto
- Manteiga (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 100 g de manteiga
- Bacon a gosto cortado em fatias
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- Miúdos do peru
- Azeitona verde picada
- 1 linguiça calabresa cortada em pedaços pequenos
- 150 g de palmito picado
- ½ xícara (de chá) de uva-passa
- 2 colheres (de sopa) de damasco picado
- Cheiro-verde a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Figo, abacaxi, cereja em calda e fios de ovos (para decorar)

Preparo

Tempere o peru com o vinho, as ervas frescas e a pimenta e deixe marinar na geladeira de um dia para o outro. Feito isso, unte a parte interna do peru com manteiga e reserve. Prepare o recheio, refogando na manteiga o bacon, a cebola e o alho até dourar. Então, junte os miúdos e a linguiça, deixe cozinhar um pouco, e adicione a azeitona, o palmito, a uva-passa, o damasco, o cheiro-verde, a pimenta-do-reino e a farinha de milho. Reserve para amornar. Em seguida, recheie o peru com a farofa, cubra-o com papel alumínio e leve-o para assar em forno preaquecido em temperatura média, por, aproximadamente, 1 hora. Depois, retire o papel alumínio e mantenha a ave no forno até dourar. Para finalizar, decore o peru com figo, cereja em calda, abacaxi e fios de ovos.

Peru com Molho de Frutas

Por Lourdes Danicelli

4 horas | 8 porções | difícil

Foto: Rodrigo Estrella
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Ingredientes do Peru

- 1 peru limpo e temperado (aproximadamente 3,5 kg)
- 500 g de manteiga com sal
- Suco de 6 tangerinas

Ingredientes do Confit

- 2 colheres (de sopa) de amido de milho
- ½ xícara (de chá) de água fria
- 1 lata de pêssegos em calda (485 g)
- 1 lata de figos em calda (450 g)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Pera, romã, laranja, carambola e frutas de sua preferência (para decorar)

Preparo

Para fazer o peru, em uma assadeira, besunte o peru com 2 colheres (de sopa) de manteiga (100 g) de manteiga, adicione o suco de tangerina e pincele 100 g de manteiga em pedaços. Cubra a ave com papel-alumínio e asse-a em forno preaquecido em temperatura média (180°C) por cerca de 3 horas. De vez em quando, abra o forno, regue o peru com o caldo que se formou na assadeira e pincele mais 100 g de manteiga por cima. Então, retire o papel-alumínio, besunte a carne com o restante da manteiga e mantenha-a no forno em temperatura alta (250°C) por, aproximadamente, 30 minutos ou até dourar. Para preparar o molho, retire o peru da assadeira e coe o caldo que se formou no fundo. Então, coloque o amido de milho em um refratário e acrescente a água aos poucos, mexendo bem para não formar grumos. Em seguida, adicione o pêssego e do figo picados e deixe cozinhar por cerca de 1 minuto. Tempere com o sal e a pimenta. Para finalizar, regue o peru com a calda e decore-o com a pera, a romã, a laranja, a carambola e as frutas de sua preferência.

Natal do Marinheiro

Por Margarida Nunes Bento

45 minutos | 5 porções | fácil

Ingredientes do Bombom

- 1 kg de bacalhau cortado em postas
- Água (o suficiente)
- 1 kg de batata cortada em rodelas grossas
- Sal a gosto
- 3 colheres (de sopa) de vinagre
- 400 g de catupiry
- 3 tomates sem pele, sem sementes e picados
- 1 cebola cortada em rodelas finas
- 1 xícara (de chá) de azeitona preta
- Azeite (para fritar)
- Farinha de trigo (o suficiente)

Preparo

Deixe o bacalhau de molho, trocando a água de vez em quando. Reserve. Em seguida, cozinha as batatas com a água, o sal e o vinagre até que fiquem "al dente". Depois, frite-as no azeite e reserve. Então, seque o bacalhau, passe-o pela farinha de trigo e frite-o no azeite. À parte, disponha metade do catupiry em um refratário e cubra com uma camada de tomate, outra de cebola, uma de batatas e a última de bacalhau. Por cima, coloque o restante do catupiry e leve ao forno preaquecido em temperatura média, para gratinar. Antes de servir, decore com as azeitonas pretas.

Rabanada com Queijo Parmesão

Por Paulo Resende

10 minutos | 6 porções | fácil

Ingredientes do Refogado

- 6 fatias de pão francês amanhecido
- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 ovos
- 3 colheres (de sopa) de queijo parmesão ralado
- Óleo (para fritar)

Preparo

Bata no liquidificador os ovos com o queijo parmesão ralado. Em seguida, umedeça as fatias pão no leite, deixando escorrer o excesso, e passe-as pela mistura de ovos e queijo. Feito isso, em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e frite as fatias de pão. Sirva quente.

Foto: Luna García
Produção: Clara Asarian

Peru à Portuguesa

Por Augusta Nani

1 hora | 15 porções | médio

Ingredientes do Peru

- 1 garrafa de vinho branco
- 2 cebolas batidas
- 5 dentes de alho amassados
- 4 folhas de louro
- Tomilho e salsinha a gosto
- Pimenta-do-reino branca moída e sal a gosto
- 1 peru (aproximadamente 5 kg)
- 200 g de bacon cortado em fatias

Ingredientes do Recheio

- 250 g de bacon
- 100 g de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Farinha de mandioca torrada
- 250 g de azeitona preta
- 5 ovos cozidos e picados
- 1 maço de salsinha
- Sal a gosto

Ingredientes da Farofa de Castanha

- 1 cebola
- 100 g de manteiga
- 300 g de farinha de mandioca torrada
- 200 g de ameixa preta picada
- 300 g de castanha portuguesa cozida e esfarelada
- Sal a gosto

Preparo

Inicie pelo peru, misturando o vinho branco, a cebola, o alho, o louro, as ervas e os temperos e passando pelo peru. Deixe a mistura marinar por, no mínimo, 6 horas. Feito isso, envolva a ave com o bacon fatiado, prenda com palitos, cubra com papel alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por, aproximadamente, 2 horas ou até levantar o pino. Retire o papel alumínio e deixe dourar em forno baixo (120°C) por cerca de 1 hora. Prepare o recheio do peru, fritando o bacon com metade da manteiga. Reserve. No restante da manteiga, frite a cebola e o alho e junte a farinha de mandioca até formar uma farofa. Retire do fogo, junte as azeitonas, os ovos cozidos e, por último, a salsinha picada e o sal. Recheio o peru com a farofa obtida. Parta para a farofa de castanha, fritando a cebola na manteiga e acrescentando a farinha de mandioca até obter uma farofa. Desligue o fogo e junte as ameixas, as castanhas esfareladas e o sal. Sirva o peru com a farofa de castanha.

Salada de Frango Defumado com Laranja

Por Valquíria Gomes

30 minutos | 6 porções | fácil

Ingredientes da Salada

- 1 maço de agrião
- 1 maço de alface americana
- ½ maço de rabanete cortado em fatias
- 1 frango defumado cortado em pedaços (aproximadamente 1 kg)
- 3 laranjas sem casca e cortadas em gomos

Ingredientes do Molho

- ½ xícara (de chá) de azeite
- Suco de 1 limão
- ¼ de xícara (de chá) de água
- 1 dente de alho picado
- 1 sachê de tempero pronto de legumes
- Sal e orégano a gosto

Preparo

Em uma saladeira, faça camadas de agrião, de alface, de rabanete, de frango e de pedaços de laranja. Para fazer o molho, misture todos os ingredientes. Para finalizar, na hora de servir despeje o molho sobre a salada.

Salpicão de Frango

Por Angela Fischer

1 hora | 10 porções | fácil

Foto: Luna Garcia
Produção: Clara Asarian

Ingredientes

- 1 kg de peito de frango
- Água o suficiente (para cozinhar)
- 1 colher (de sobremesa) de sal
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 cebola picada
- 1 cenoura ralada grossa
- 1 lata de milho em conserva
- 2 maçãs verdes cortadas em cubos e regadas com o suco de 1 limão
- 1 xícara (de chá) de uva-passa escura hidratada em água quente por 10 minutos
- 4 colheres (de sopa) de requeijão cremoso
- 200 ml de creme de leite
- Salsinha picada a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Batata palha a gosto (para polvilhar)

Preparo

Em uma panela de pressão, coloque o peito de frango, a água, o sal e o caldo de galinha e cozinhe em fogo médio por cerca de 15 minutos ou até amolecer. Deixe amornar e desfie o frango. À parte, em uma travessa, misture o frango desfiado, a cebola picada, a cenoura, o milho, a maçã, a uva-passa, o requeijão e o creme de leite. Por último, tempere o salpicão com salsinha e pimenta-do-reino e leve à geladeira. Minutos antes de servir, polvilhe a batata palha por cima e decore a gosto.

Lagarto Recheado com Molho e Champignon

Por Beth Gondarez

3 horas | 10 porções | fácil

Ingredientes da Carne

- 4 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- Vinagre a gosto
- 2,5 kg de lagarto
- Óleo a gosto
- Água (o suficiente)
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 cebola pequena cortada ao meio
- 2 folhas de louro

Ingredientes do Recheio

- 400 g de presunto fatiado
- 400 g de queijo prato fatiado

Ingredientes do Molho

- 2 colheres (de sopa) de óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- 4 tomates sem sementes e picados
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 tablete de caldo de carne
- ½ lata de ervilha em conserva
- 1 colher (de sopa) de mostarda
- 1 colher (de sopa) de catchup
- 2 colheres (de sopa) de salsinha picada
- 2 colheres (de sopa) de cebolinha picada
- Azeitona verde picada a gosto
- Sal a gosto
- 50 g de champignon fatiado fino

Preparo

Para fazer a carne, misture o alho, o sal, a pimenta-do-reino e o vinagre. Espalhe o tempero pela carne, acomode-a em um recipiente com tampa e leve à geladeira por 2 horas para marinar, virando a carne de vez em quando. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure o lagarto de todos os lados. Depois de frito, adicione a água, o caldo de carne, a cebola e o louro, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por cerca de 30 a 40 minutos após o início da fervura ou até ficar macio. Para fazer o molho, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola. Junte os tomates e cozinhe por 5 minutos. Feito isso, junte os demais ingredientes do molho, misture e retire do fogo. Disponha o lagarto em uma assadeira e corte fatias de 1,5 cm (mas sem desprender a fatia da peça). Então, intercale fatias de carne e de presunto com queijo e espalhe o molho ao redor. Cubra a assadeira com papel-alumínio e asse a carne em forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 a 15 minutos até derreter levemente o queijo. Antes de servir, acomode a carne em uma bandeja e regue o molho por cima.

Tender com Molho Picante

Por Lourdes Danicelli

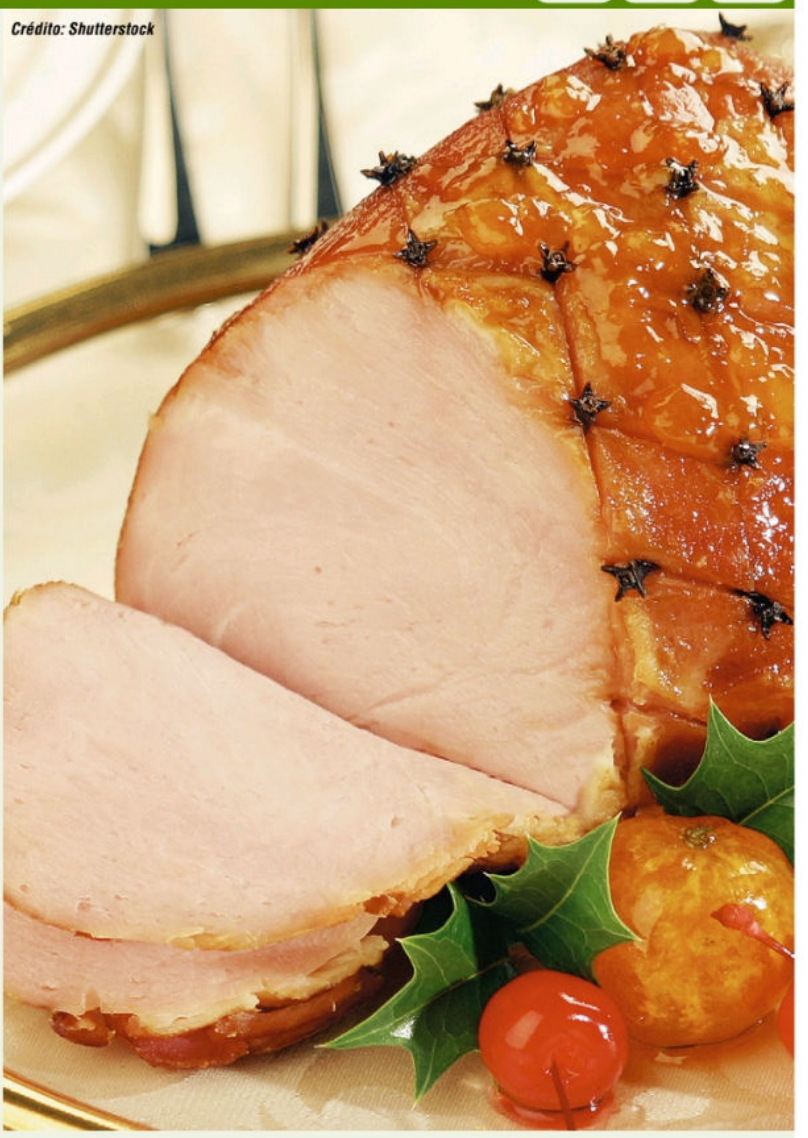
2 horas | 15 porções | médio

Ingredientes

- 1 tender desossado
- 2 colheres (de sopa) de cravo-da-índia
- ½ xícara (de chá) de mostarda
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de vinho branco
- 1 xícara (de chá) de água
- 1 colher (de sopa) de molho de soja
- Suco de 1 pedaço pequeno de gengibre
- 1 colher (de chá) de margarina cremosa
- 1 colher (de chá) de farinha de trigo
- Frutas em calda de sua preferência (para servir)

Preparo

Em uma assadeira, acomode o tender, faça riscos em forma de losango na superfície com o auxílio de uma faca e espete um cravo em cada cruzamento. Reserve. À parte, faça uma pasta com a mostarda e o açúcar e use-a para besuntar a carne. Em seguida, regue-a com o vinho e cubra-a com papel-alumínio. Leve o tender para assar em forno preaquecido em temperatura média (200°C) por cerca de 1 hora. Retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 45 minutos, regando de vez em quando o caldo formado no fundo da assadeira. Feito isso, disponha o tender em uma travessa e leve a assadeira diretamente sobre a chama do fogão.



Crédito: Shutterstock

Então, acrescente a água, o molho de soja, o sumo do gengibre e uma pasta feita com a margarina e a farinha de trigo. Ferva até obter um molho homogêneo, coe e transfira para uma molheira. Para finalizar, sirva o tender com o molho e decore-o com as frutas em calda de sua preferência.

Medalhão de Peito de Peru

Por Beth Gondarez

1 hora | 8 porções | fácil

Ingredientes

- 8 filés de peito de peru
- 1 colher (de chá) de alho em pasta
- 2 colheres (de sopa) de vinagre
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- 16 fatias de presunto
- 16 fatias de queijo mussarela
- 2 cenouras grandes cozidas e cortadas em tiras
- 8 vagens lavadas, sem as postas e levemente cozidas
- 16 fatias de bacon
- Óleo (para untar)

Preparo

Coloque os filés de peito de peru entre duas folhas de plástico e bata com um martelo até que fiquem finos. Então, disponha-os em um recipiente e tempere-os com o alho, o vinagre, o sal e a pimenta-do-reino. À parte, em uma superfície lisa, abra os filés e recheie-os com 2 fatias de presunto, 2 de mussarela, 2 tiras de cenoura e com 1 vagem cortada ao meio. Enrole-os como rocambole sobre 2 fatias de bacon e prenda-os com palitos. Então, aqueça uma frigideira untada com óleo e doure rapidamente os medalhões. Em seguida, acomode-os em uma assadeira untada com óleo, cubra com papel-alumínio e asse-os em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. Feito isso, retire o papel-alumínio e retorne-os ao forno por mais alguns minutos para dourar. Sirva em seguida.

Biscoito Natalino Decorado

Por Angela Fischer

30 minutos | 70 unidades pequenas | fácil

Ingredientes

- 200 g de margarina em temperatura ambiente
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 gema
- 5 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (de café) de fermento em pó
- 1 colher (de café) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- Chocolate branco fracionado (para banhar)
- Corante alimentício nas cores verde, vermelho e preto
- Fondant a gosto (para decorar)

Preparo

Misture a margarina, o açúcar, o ovo, a gema e a essência de baunilha até obter uma mistura homogênea. Feito isso, acrescente a margarina e amasse bem até adquirir uma massa que desgrude das mãos. Reserve para descansar por 20 minutos. Então, abra a massa com o auxílio de um rolo e corte-a com cortadores no formato desejado. Depois, leve os biscoitos para assar em forno preaquecido em temperatura média, por 20 minutos. Para finalizar, banhe os biscoitos no chocolate branco fracionado e decore-os com fondant tingido de verde, vermelho e preto.

Foto: Viviane Pelissari
Produção fotográfica: Carla Perella

Bolo de Coco com Cereja

Por Nice Porto

2 horas | 15 porções | fácil

Ingredientes da Massa

- 4 colheres (de sopa) de manteiga
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 6 gemas
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de leite de coco
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 6 claras em neve
- Margarina e farinha de trigo (para untar e enfarinhar)

Ingredientes do Glacê

- 500 ml de leite
- ½ lata de leite condensado
- 2 gemas peneiradas
- 3 colheres (de sopa) de amido de milho
- 1 colher (de sobremesa) de essência de baunilha
- 200 ml de creme de leite
- 200 g de coco em flocos
- 200 g de cereja em calda picada
- 200 ml de chantili
- 200 g de coco em fitas (para decorar)
- 200g de cerejas em calda (para decorar)

Ingredientes da Calda

- Calda da cereja a gosto
- 150 ml de água

Preparo

Para fazer a massa, leve à batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme fofo. Então, acrescente a farinha de trigo, alternando com o leite, e junte as claras em neve. Misture delicadamente e acrescente o fermento em pó. Feito isso, despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse o bolo em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até dourar. Desenforme o bolo e corte-o em três partes na horizontal. Para o recheio, leve ao fogo o leite, as gemas, o leite condensado e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a essência de baunilha, o creme de leite e o coco em flocos e misture bem. Deixe esfriar. Para montar o bolo, alterne camadas de massa regada com a calda da cereja e a água e de recheio, sendo a primeira e a última de massa. Por fim, cubra o doce com o chantili e decore com o coco em fitas e as cerejas em calda. Sirva gelado.

Bolo de Carolina de Natal

Por Ana Costa

1 hora | 10 porções | médio

Ingredientes do Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata (mesma medida) de leite
- 4 gemas peneiradas
- 1 colher (de sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ xícara (de chá) de damasco picado
- ½ xícara (de chá) de uva-passa clara sem sementes
- ½ xícara (de chá) de frutas cristalizadas
- ½ xícara (de chá) de nozes picadas
- 400 g de carolina sem recheio cortada ao meio

Ingredientes da Cobertura

- 150 g de chocolate branco fracionado
- Corante alimentício em gel nas cores vermelho e verde
- 50 g de minicarolina sem recheio (para decorar)
- 1 xícara (de chá) de creme de leite fresco batido em ponto de chantili

Foto: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Carla Perella

Preparo

Prepare o recheio, levando ao fogo médio o leite condensado, o leite, as gemas e a manteiga, mexendo sempre por, aproximadamente, 10 minutos ou até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e junte os demais ingredientes, exceto as carolinas. Leve o creme à geladeira até ficar consistente. Para montar o doce, em uma forma redonda de aro removível (27 cm de diâmetro), faça uma camada de carolinas (com a cavidade voltada para cima) e outra com parte do recheio, alisando com o auxílio de uma espátula. Repita o processo por 3 vezes, sendo a última camada com as carolinas voltadas para baixo. Mantenha na geladeira por cerca de 12 horas. Para fazer a cobertura, derreta o chocolate branco fracionado em banho-maria e divida na metade. Depois, tinja uma metade com o corante vermelho e a outra parte com o corante verde. Feito isso, banhe as pontas das minicarolinas nos chocolates tingidos e leve-as à geladeira para secar. Então, retire o bolo da geladeira, cubra com parte do chantili e faça desenhos com o chocolate ao leite fracionado tingido. Para finalizar, distribua as minicarolinas na superfície do doce e decore com o restante do chantili.

Bolo de Natal com Amêndoas

Por Angela Fischer

40 minutos | 6 porções | fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 100 g de açúcar
- 50 g de açúcar mascavo
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 150 g de farinha de trigo
- 2 colheres (de chá) de fermento em pó
- 1 colher (de chá) de canela em pó
- 1 colher (de café) de cravo em pó
- 1 colher (de café) de noz-moscada moída
- 100 g de frutas cristalizadas enfarinhadas
- 50 g de amêndoa cortada em lâminas
- Margarina (para untar)
- Farinha de trigo (para enfarinhar)

Preparo

Leve à batedeira os ovos, o açúcar, o açúcar mascavo e bata ficar homogêneo. Feito isso, junte a manteiga, a essência de baunilha e diminua a velocidade do aparelho. Então, acrescente a farinha de trigo misturada com os demais ingredientes secos e bata mais um pouco. Desligue o aparelho, adicione as frutas cristalizadas e parte das amêndoas laminadas, misturando delicadamente. Então, despeje a massa em uma forma para bolo inglês untada e enfarinhada, disponha parte das amêndoas por cima e leve o bolo para assar em forno preaquecido em temperatura média por, aproximadamente, 30 minutos ou até dourar.

Bolo de Chocolate com Nozes

Por Alice Rossi

1 hora | 12 porções | fácil

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Ingredientes da Massa

- 3 ovos
- 250 g ou 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 250 g ou 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 40 g ou 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 50 g ou 4 colheres (de sopa) de óleo
- 10 g ou 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- 120 ml ou ½ xícara (de chá) de água
- ¼ xícara (de chá) de nozes trituradas
- 1 colher (café) de essência de nozes

Ingredientes do Recheio

- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (de chá) de creme de leite
- ½ xícara (de chá) de guaraná
- ½ envelope de gelatina incolor
- 1 ½ xícara (de chá) de chantili batido
- 1 xícara (de chá) de nozes picadas
- 1 colher (café) essência de nozes

Ingredientes da Calda

- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 colheres (de sopa) de achocolatado em pó

Ingredientes da Cobertura

- 200 g chocolate meio amargo
- ½ xícara (de chá) de creme de leite
- Nozes picadas (para decorar)

Preparo

Para fazer a massa, bata as claras em neve e reserve. Depois, bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro, acrescente o óleo, o chocolate em pó, a essência de nozes e a água. Bata por 1 minuto para misturar e acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e as nozes. Misture delicadamente e acrescente as claras em neve. Coloque a mistura em uma assadeira de 25 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 40 minutos. Para preparar o recheio, coloque na batedeira o leite condensado, o creme de leite e o guaraná e bata em velocidade mínima para misturar. Acrescente o chantili batido e a gelatina incolor hidratada e dissolvida conforme instruções da embalagem. Adicione também as nozes e a essência e mantenha na geladeira até começar a endurecer. Para montar o doce, corte o bolo em três discos. Em um aro, coloque o primeiro disco de bolo e regue com a calda e metade do recheio. Coloque por cima o segundo disco de bolo e adicione mais calda e o restante do recheio. Coloque o terceiro disco, regue com a calda e leve para a geladeira por 4 horas. Enquanto isso, faça a cobertura, derretendo o chocolate em micro-ondas, misture com o creme de leite. Por fim, retire o aro, distribua a cobertura sobre o bolo e decore com as nozes.

Bolo Pão de Mel Natalino

Por Angela Fischer

1 hora | 10 a 12 porções | médio

Foto: Viviane Pelissari
Produção fotográfica: Carla Perella

Ingredientes da Massa

- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de sopa) de margarina
- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de mel
- 1 colher (de café) de canela em pó
- 1 colher (de café) de cravo em pó
- 1 colher (de café) de noz-moscada
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (de café) de bicarbonato de sódio
- Margarina (para untar)
- Farinha de trigo (para enfarinhar)

Ingredientes do Recheio

- 300 g de chocolate ao leite picado
- 100 ml de creme de leite
- 2 colheres (de sopa) de rum
- ½ xícara (de chá) de nozes picadas

Ingredientes da Cobertura

- 150 g de chocolate ao leite
- 150 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de creme de leite
- 1 colher (de sopa) de rum
- Árvores de chocolate branco (para decorar)

Ingredientes da Calda

- 500 ml de água
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- ½ maçã cortada em pedaços
- 1 laranja pequena cortada em 4 pedaços

Preparo

Faça a massa, levando ao fogo os açúcares, o leite e a margarina, sem parar de mexer, até dissolver o açúcar. Retire do fogo e reserve para amornar. À parte, na batedeira, bata os ovos, o mel, a canela em pó, o cravo em pó, a noz-moscada e a essência de baunilha e junte a mistura dos açúcares morna. Em seguida, diminua a velocidade do aparelho e acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Então, despeje a massa em uma forma redonda (25 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e leve o bolo para assar em forno preaquecido em temperatura média, por, aproximadamente, 35 a 40 minutos. Reserve para esfriar e corte-o 3 camadas. Enquanto isso, prepare o recheio, derretendo o chocolate em banho-maria e acrescentando, aos poucos, o creme de leite e o rum. Depois, junte as nozes e misture bem. Reserve. Para fazer a cobertura, derreta os chocolates em banho-maria, acrescente o creme de leite e o rum. Reserve. Faça a calda, levando todos os ingredientes ao fogo até ferver por, aproximadamente, 10 minutos e deixe esfriar. Para montar o bolo, intercale camadas de bolo regado com a calda e de recheio, sendo a última e a primeira de bolo. Em seguida, cubra com a cobertura e decore com árvores de chocolate branco.

Dica: para fazer as árvores, faça o molde do desenho desejado em uma folha de papel manteiga e preencha com chocolate branco fracionado. Depois de endurecida, decore a árvore com chocolate branco tingido com corante alimentício verde, e faça as bolinhas com o chocolate branco tingido com corante alimentício vermelho.

Charlotte de Frutas Vermelhas

Por Elisabeth Teodoro

1 hora | 10 porções | fácil

Ingredientes do Creme

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (de chá) de leite
- 5 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 4 gemas
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha

Ingredientes da Base

- Biscoitos champanhe o suficiente
- 1 disco de pão-de-ló
- 1 caixa de mirtilo
- 1 caixa de amoras
- 1 caixa de framboesa
- geleia de frutas vermelhas a gosto

Preparo

Para fazer o creme, em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até engrossar, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela. Após engrossar, continue mexendo por mais 3 minutos. Reserve. Para fazer a base, corte os biscoitos champanhe ao meio e distribua-os nas laterais de uma forma redonda de fundo removível. No fundo, acomode o disco de pão-de-ló, cubra com o creme e leve à geladeira por 3 horas. Por fim, desenforme a charlotte, cubra-a com as frutas e finalize com a geleia de frutas vermelhas.

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Bolo de Nozes

Por Rita de Cássia Olivieri

2 horas e 30 minutos | 20 porções | médio

Ingredientes da Massa

- 8 ovos grandes
- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) rasas de farinha de trigo peneiradas
- Margarina (para untar)
- Farinha de trigo (para enfarinhar)

Ingredientes do Recheio

- 3 xícaras (de chá) de leite
- 4 colheres (de sopa) rasas de amido de milho peneirado
- 4 gemas peneiradas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos em panela de pressão
- 200 ml de creme de leite
- 600 g de nozes picadas

Ingredientes da Calda

- 500 ml de água
- Casca de 1 laranja
- 1 canela em pau
- ½ xícara (de chá) de açúcar
- 7 cravos-da-índia
- ¾ de xícara (de chá) de rum

Demais Ingredientes

- 600 g de chantili (aproximadamente)
- Nozes inteiras (para decorar)

Preparo

Para fazer a massa, bata os ovos com o açúcar por cerca de 10 minutos ou até obter uma mistura cremosa. Feito isso, despeje a massa em um recipiente e junte a farinha de trigo aos poucos, misturando de baixo para cima. Então, despeje a massa em uma assadeira do formato de sua preferência untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 35 minutos. Para preparar o recheio, misture em uma panela o leite, o amido de milho e as gemas peneiradas. Acrescente o leite condensado e misture até obter um creme homogêneo. Leve a mistura ao fogo e mexa sempre até engrossar, cerca de 5 minutos depois. Retire do fogo e acrescente o leite condensado cozido e o creme de leite. Para preparar o recheio, leve ao fogo a água, a casca da laranja, a canela em pau, o açúcar e o cravo até ferver. Retire do fogo e adicione o rum. Para montar o bolo, corte-o ao meio, regue-o com a calda e complete-o com o recheio. Por fim, cubra o bolo com chantili e nozes inteiras.

Creme Gelado de Panetone com Chocolate Branco

Por Alice Rossi

50 minutos | 15 porções | fácil

Ingredientes do Primeiro Creme

- 1 lata de leite condensado
- 300 ml de leite
- 1 colher (de sopa) de amido de milho
- 2 gemas

Ingrediente do Creme de Abacaxi

- 1 abacaxi cortado em cubos
- 1 xícara (de chá) de açúcar

Ingredientes do Segundo Creme

- 250 g de chocolate branco
- 1 xícara (de chá) de creme de leite
- ¼ xícara (de chá) de suco de abacaxi concentrado

Demais Ingredientes

- 1 panetone de frutas picado
- 2 colheres (de sopa) de licor de chocolate
- 1 xícara (de chá) de groselha em natura
- 1 xícara (de chá) de chantili batido

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Preparo

Para fazer o primeiro creme, coloque os ingredientes na panela, leve ao fogo médio e mexa até engrossar. Para fazer o doce de abacaxi, coloque o abacaxi e o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio, deixe cozinhar até que fique macio. Para preparar o segundo creme, misture o chocolate branco derretido em micro-ondas com o creme de leite e o suco de abacaxi. Para montar o doce, corte o panetone em fatias. Em uma taça, coloque metade do primeiro creme e fatias de panetone. Molhe com o licor e coloque o doce de abacaxi, a groselha e fatias de panetone. Molhe com mais licor e coloque mais uma camada de doce de abacaxi, groselha, e por cima a outra metade do primeiro creme. Decore com chantili.

Bolo de Nozes com Baba de Moça de Maracujá

Por Nice Porto

2 horas e 30 minutos | 12 porções | médio

Ingredientes da Massa

- 3 colheres (de sopa) de manteiga
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 3 gemas
- 1 xícara (de chá) de nozes trituradas
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (de chá) de leite
- 3 claras em neve
- 1 colher (de chá) de fermento em pó
- Manteiga (para untar)
- Farinha de trigo (para enfarinhar)
- Calda de sua preferência (para regar)

Ingredientes da Baba de Moça

- 1 xícara (de chá) de água
- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 1 colher (de sobremesa) de essência de baunilha
- 12 gemas peneiradas
- ½ xícara (de chá) de leite de coco
- ½ xícara (de chá) de suco concentrado de maracujá
- 200 ml de chantili batido
- 250 g de fios de ovos
- Nozes (para decorar)

Preparo

Leve a manteiga, o açúcar e as gemas à batedeira por cerca de 10 minutos. Em seguida, com o auxílio de um batedor manual, adicione a farinha de trigo alternadamente com o leite. Por último, acrescente as nozes, as claras em neve e o fermento, mexendo delicadamente. Então, despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos. Reserve para amornar e corte o bolo em duas partes. Para fazer a baba de moça, leve ao fogo a água e o açúcar até formar uma calda em ponto de fio. À parte, misture as gemas, o leite de coco e a essência de baunilha. Feito isso, retire a calda do fogo, junte a mistura das gemas e retorne o conteúdo ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte o suco de maracujá e reserve para esfriar. Então, em uma forma forrada com saco plástico, faça uma camada de bolo, regue com a calda de sua preferência e distribua parte do recheio. Repita as camadas. Por fim, desenforme o bolo e decore com chantili, fios de ovos e nozes.

Manjar de Nozes com Calda de Licor

Por Angela Fischer

35 minutos | 10 porções | fácil

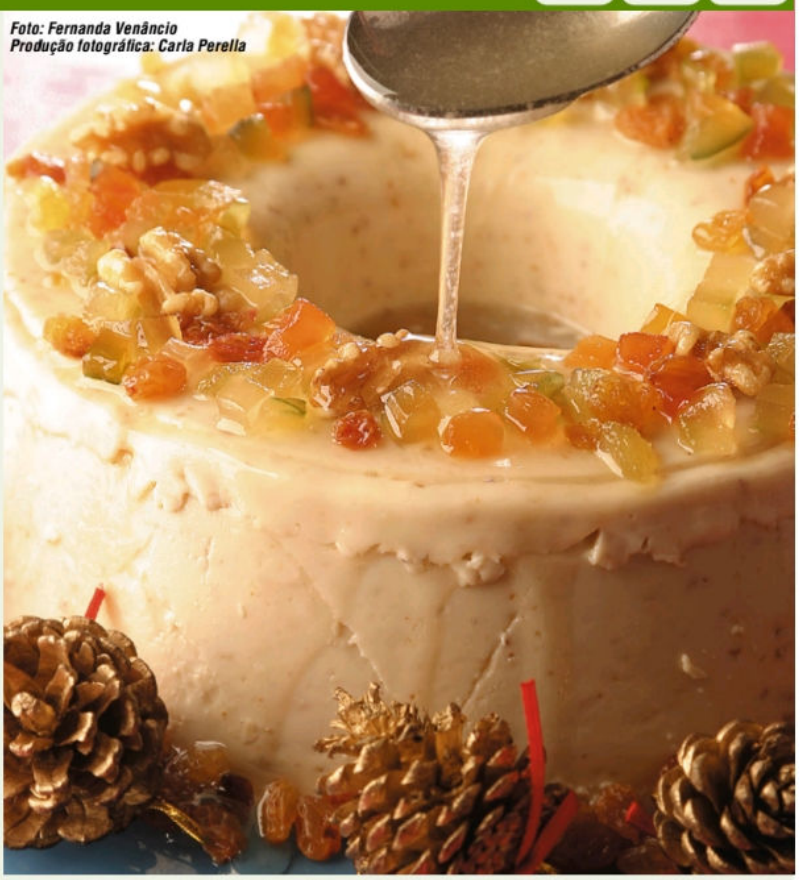


Foto: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Carla Perella

Ingredientes do Manjar

- 2 xícaras (de chá) de leite
- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (de sopa) de amido de milho
- 2 colheres (de sopa) de gelatina em pó sem sabor e incolor
- ¼ de xícara (de chá) de água
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (de chá) de nozes picadas
- ½ xícara (de chá) de frutas cristalizadas (para decorar)
- ¼ de xícara (de chá) de uva-passa (para decorar)
- Óleo (para untar)

Ingredientes da Calda

- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de água
- ½ xícara (de chá) de licor de frutas

Preparo

Para fazer o manjar, leve ao fogo o leite, as gemas, o leite condensado e o amido de milho até engrossar. Reserve. À parte, hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Depois, acrescente o creme de leite, a essência de baunilha, a mistura do fogo reservada e as nozes, mexendo bem. Feito isso, despeje a mistura em uma forma redonda, untada com óleo, e leve à geladeira por algumas horas para endurecer. Enquanto isso, prepare a calda, levando ao fogo o açúcar e a água até formar uma calda firme, sem caramelizar. Retire do fogo, junte o licor e misture bem. Para finalizar, desenforme o pudim, despeje a calda por cima e decore com as frutas cristalizadas e a uva-passa.

Rosca Guirlanda

Por Angela Fischer

1 hora e 30 minutos | 2 unidades grandes | médio

Ingredientes da Massa

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (de chá) de leite
- 5 tabletes de fermento biológico fresco (75 g)
- 4 ovos
- ½ xícara (de chá) de óleo
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

Ingredientes do Creme

- 300 ml de leite
- 2 gemas peneiradas
- 3 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- Essência de baunilha a gosto
- 1 gema (para pincelar)

Ingredientes do Glacê

- 1 xícara (de chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (de sopa) de água morna

Demais Ingredientes

- Guirlanda de chocolate (para decorar)
- Calda de chocolate a gosto (para decorar)

Preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o fermento biológico, os ovos e o óleo. Despeje a mistura em um recipiente e adicione a farinha de trigo, amassando bem até obter uma pasta. Reserve para crescer. Para fazer o creme, misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Reserve para esfriar. Feito isso, modele pequenas bolas com a massa, recheie com o creme e boleie novamente. Em seguida, modele bolas menores sem recheio. Então, em uma forma redonda de orifício central, acomode bolas recheadas intercaladas com bolas pequenas, deixando um espaço entre elas para crescerem. Feito isso, leve a rosca para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até dourar. Para preparar o glacê, misture os dois ingredientes até obter um mingau grosso. Então, desenforme a rosca, cubra com o glacê, decore com guirlandas de chocolate e com cobertura de chocolate.

Panetone Integral

Por Márcia Barga

1 hora e 30 minutos | 3 unidades de 500 g | fácil

Foto: Fernanda Venâncio
Produção fotográfica: Carla Perella

Ingredientes do Panetone

- 5 tabletes de fermento biológico
- 500 ml de leite desnatado morno
- 600 g de farinha de trigo integral
- 10 colheres (de sopa) de adoçante em pó para forno e fogão
- 1 colher (de sopa) de raspa de laranja
- 1 colher (de sopa) de raspa de limão
- 1 colher (de sopa) de essência de panetone
- 600 g de farinha de trigo
- 5 ovos
- 5 colheres (de sopa) de margarina light
- 1 pitada de sal
- 200 g de uva-passa
- 100 g de granola
- 100 g de frutas secas
- 100 g de maçã desidratada
- 50 g de abacaxi desidratado

Ingredientes da Calda

- 5 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de leite

Demais Ingredientes

- Frutas secas (para decorar)
- Fios de ovos (para decorar)

Preparo

Para fazer o fermento, esfarele o fermento e misture o leite morno, 400 g da farinha de trigo integral, 1 colher (de sopa) de adoçante, as raspas de laranja e de limão e a essência, deixando a massa crescer por 20 minutos. Enquanto isso, em um recipiente, coloque a farinha de trigo, os ovos, a margarina e o restante do adoçante, sovando bem a massa. Depois, acrescente o restante da farinha integral e o sal, sove a massa novamente e junte a uva-passa, a granola, as frutas secas, a maçã e o abacaxi desidratados, de maneira que se agreguem à massa. Então, divida a massa em 3 formas de 500 g, deixe crescer até dobrar de volume e leve ao forno preaquecido a 150°C, por cerca de 30 minutos. Em seguida, eleve a temperatura a 180°C e deixe por mais 30 minutos, ou até que o panetone esteja assado. Por fim, faça a calda levando os dois ingredientes ao fogo até engrossar. Para finalizar, despeje a calda sobre o panetone e decore com as frutas secas e os fios de ovos.

Bomba de Amêndoa

Por Nice e Carol Porto

2 horas | 15 unidades | médio

Ingredientes da Massa

- 7 colheres (de sopa) de manteiga
- 1 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de água
- 4 ovos
- Manteiga (para untar)
- Farinha de trigo (para enfarinhar)

Ingredientes do Creme

- 400 ml de leite
- 3 gemas
- 3 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 150 g de açúcar
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher (de café) de essência de baunilha
- 250 g de amêndoa cortada em lâminas
- 400 g de fondant
- Corante alimentício dourado a gosto (para decorar)

Preparo

Para fazer a massa, derreta a manteiga, acrescente a farinha de trigo aos poucos e a água, mexendo bem até a massa desprender do fundo da panela. Deixe esfriar. Feito isso, leve a pasta obtida à batedeira e bata na velocidade mínima, adicionando os ovos um a um. Então, disponha a massa em um saco de confeitar e, em uma assadeira untada e enfarinhada, modele as bombas. Asse-as em forno preaquecido a 150°C até dourar, cerca de 30 minutos depois. Enquanto isso, faça o creme, batendo no liquidificador o leite, as gemas, a farinha de trigo e o açúcar. Em seguida, leve a mistura obtida ao fogo e mexa sempre até engrossar. Desligue o fogo, junte o creme de leite e a essência de baunilha e deixe esfriar. Para montar as bombas, corte-as ao meio e recheie-as com o creme e com as lâminas de amêndoas. Por fim, decore o doce com fondant e com amêndoas com corante dourado.

Panetone Trufado Banhado com Chocolate

Por Angela Fischer

1 hora e 20 minutos | 4 unidades de 500 g | médio

Ingredientes da Fermentação

- 120 g de fermento biológico
- 1 xícara (de chá) de água morna
- 2 colheres (de sopa) de óleo
- 100 g de farinha de trigo

Ingredientes da Massa

- 200 g de margarina
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- ½ colher (de sopa) de antimofo alimentício
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante
- 1 pitada de sal
- 1 colher (de chá) de essência de laranja
- 1 colher (de chá) de essência de panetone
- 2 ovos
- 4 gemas
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 300 g de frutas cristalizadas
- 300 g de uva-passa preta sem sementes

Ingredientes do Recheio Trufado

- 200 g de chocolate ao leite
- 300 g de chocolate meio amargo
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher (de sopa) de rum
- 1 colher (de chá) de essência de rum

Demais Ingredientes

- 500 g de chocolate ao leite fracionado (para banhar)
- Chocolate branco fracionado (para decorar)
- Cereja em calda, pêssego em calda, damasco seco e coco ralado (para decorar)

Preparo

Foto: Viviane Pelissari
Produção fotográfica: Carla Perella

Inicie pela fermentação, misturando todos os ingredientes em um refratário. Reserve para descansar por 20 minutos. Enquanto isso, prepare a massa, levando à batedeira, com a espátula própria para massas, a margarina, o açúcar, o antimofo, o emulsificante, o sal e as essências até obter uma pasta homogênea e lisa. Em seguida, adicione a fermentação, os ovos e as gemas batidas. Desligue o aparelho, disponha a massa em um refratário e acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até a massa desprender das mãos. Reserve para descansar até dobrar de volume. Então, abra a massa com a mãos e agregue as frutas cristalizadas e a uva-passa. A seguir, divida-a em 4 partes e acomode-a até a metade em formas próprias para panetone de 500 g. Depois, com o auxílio de uma faca, faça um corte em forma de cruz na superfície da massa e deixe crescer novamente até dobrar de volume.

Por fim, leve os panetones ao forno preaquecido em temperatura média, por cerca de 30 a 40 minutos ou até dourar. Enquanto isso, prepare o recheio trufado, derretendo os chocolates em banho-maria e acrescentando os demais ingredientes. Então, retire a tampa do panetone e parte do recheio, e complete a massa com a trufa. Feito isso, coloque o topo da massa novamente e deixe secar. Para finalizar, retire o papel manteiga que envolve o panetone, banhe-o com o chocolate fracionado derretido em banho-maria e decore-o a gosto com chocolate branco fracionado, cereja, pêssego, damasco e coco ralado.

Panforte

Por Alice Rossi

45 minutos | 12 porções | fácil

Ingredientes

- 1 xícara (de chá) de açúcar cristal
- 1 xícara (de chá) de mel
- ¾ de xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de amêndoas sem pele, torradas e picadas
- 1 xícara (de chá) de avelãs sem pele, torradas e picadas
- ½ xícara (de chá) de frutas cristalizadas
- ½ xícara (de chá) de damascos picados
- ¾ de xícara (de chá) de nozes picadas
- 1 xícara (de chá) de figos secos
- 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (de café) de canela em pó
- 1 colher (de café) de raspas de limão
- 1 colher (de café) de raspas de laranja
- 1 colher (de café) de cravo em pó

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Preparo

Com margarina, unte uma forma de 25 cm de diâmetro. Depois, forre o fundo e as laterais da assadeira com papel-manteiga e unte novamente. Reserve. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, todas as frutas secas, o chocolate em pó, todas as especiarias e reserve. Em uma panela, junte o açúcar e o mel, leve a mistura ao fogo médio e mexa sempre até levantar fervura. Depois, acrescente a mistura reservada anteriormente e misture bem. Feito isso, despeje tudo na forma e, com a ajuda de uma colher, pressione até ficar homogêneo. Leve ao forno preaquecido em temperatura média, por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno e deixe esfriar na forma. Por fim, desenforme, tire o papel manteiga e corte no formato desejado.

Charlotte Tropical

Por Valquíria Gomes

1 hora e 30 minutos | 8 a 10 porções | médio

Ingredientes da Massa

- 5 claras
- 5 gemas
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- ¼ de xícara (de chá) de água
- 1 e ½ xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- Margarina (para untar)
- Farinha de trigo (para enfarinhar)

Ingredientes do Recheio

- 500 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 3 colheres (de sopa) de amido de milho
- 100 ml de creme de leite
- 1 colher (de sobremesa) de essência de baunilha

Demais Ingredientes

- 1 pacote de biscoito tipo champanhe (180 g)
- 1 lata de pêssego em calda
- Cereja em calda a gosto

Preparo

Para fazer a massa, bata as claras em ponto de neve firme. Em seguida, junte as gemas e bata por 3 minutos. Então, acrescente o açúcar e bata por mais 3 minutos. Diminua a velocidade da batedeira e coloque aos poucos a água, batendo até obter consistência homogênea. Desligue o aparelho, acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó e misture bem. Feito isso, despeje a massa em uma forma redonda de orifício central e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 20 minutos ou até dourar. Reserve para esfriar. Para preparar o recheio, leve ao fogo parte do leite (reserve um pouco para dissolver o amido de milho), o leite condensado e misture até amornar. Junte as gemas e mexa até misturar. Então, acrescente o amido de milho dissolvido no restante do leite e mexa sempre até engrossar. Desligue o fogo, deixe amornar e junte o creme de leite e a essência de baunilha. Para montar o doce, em um aro redondo disponha uma camada de bolo e retire o miolo, deixando as bordas com cerca de 2 cm. Então, coloque o recheio sobre a massa, decore com o pêssego, as cerejas em calda e regue com a calda do pêssego. Nas laterais, acomode os biscoitos tipo champanhe cortados ao meio. Leve o doce à geladeira por cerca de 2 horas e desenforme na hora de servir. Se preferir, decore com a charlotte com uma fita de cetim.

Pavê de Chocolate

Por Alice Rossi

30 minutos | 12 porções | fácil

Ingredientes da Base

- 1 chocotone de 500 g
- 200 g de chantili batido
- 200 g de amoras
- 1 xícara (de chá) de leite (para molhar)

Ingredientes do Primeiro Creme

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas peneiradas
- 6 colheres (de sopa) de amido de milho
- 1 colher (de sobremesa) de essência de baunilha

Ingredientes do Segundo Creme

- 200 g de chocolate ao leite
- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite

Preparo

Para fazer o primeiro creme, em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, o amido de milho dissolvido em uma parte do leite, e as gemas. Leve ao fogo médio mexendo até engrossar. Retire do fogo e acrescente o essência de baunilha. Cubra com filme-plástico e reserve. Para preparar o segundo creme, derreta os chocolates em banho-maria, acrescente o creme de leite e reserve. Para montar o doce, em um aro, coloque metade do 1º creme, fatias de chocotone e umedeça com leite. Depois, coloque o 2º creme, as amoras, fatias de chocotone e leite para umedecer. Coloque a outra metade do 1º creme e decore a gosto.

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Cheesecake de Festa

Por Nice e Carol Porto

2 horas | 8 porções | médio

Ingredientes do Creme

- 400 g de ricota
- 150 g de cream cheese
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor hidratada em 4 colheres (de sopa) de água e dissolvida em banho-maria
- Óleo (para untar)

Ingredientes da Cobertura

- 400 ml de gelatina em pó sabor morango
- 600 ml de água fervente
- 2 envelopes de gelatina em pó incolor e sem sabor hidratada em 8 colheres (de sopa) de água
- 400 g de morango cortado ao meio

Preparo

Para fazer o creme, leve à batedeira a ricota, o cream cheese, o leite condensado e o creme de leite. Em seguida, junte a gelatina dissolvida e misture com uma espátula. Feito isso, distribua o creme obtido em um aro redondo untado e leve à geladeira por 3 horas. Para preparar a cobertura, dissolva a gelatina de morango na água fervente e junte a gelatina incolor e sem sabor hidratada, mexendo bem para dissolver. Reserve para esfriar. Para montar o doce, desenforme o cheesecake e disponha-o no centro de um aro quadrado maior. Por cima, distribua os morangos e leve o doce ao freezer por 10 minutos. Retire, despeje parte da gelatina e retorne ao freezer por mais alguns minutos. Repita o processo até cobrir os morangos. Para finalizar, mantenha o doce na geladeira por, no mínimo, 5 horas e desenforme antes de servir. Decore a gosto.

Rosca de Nozes e Gengibre

Por Alice Rossi

2 horas | 2 unidades | fácil

Ingredientes da Massa

- 6 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 3 tabletes (15 g cada) de fermento biológico
- 1 e1/2 xícara (de chá) de água
- 2 ovos
- ½ xícara (de chá) de margarina
- ¾ de xícara (de chá) de açúcar
- 1 colher (de chá) de essência de nozes
- 1 colher (de sopa) de leite em pó
- 1 colher (de café) de gengibre ralado
- 1 gema (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- ½ xícara (de chá) de cerejas em calda escorridas
- 1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 35 minutos
- 1 xícara (de chá) de nozes picadas
- ½ xícara (de chá) de damascos picados

Preparo

Para fazer a massa, em um recipiente grande, misture 1 xícara (de chá) de farinha de trigo, o fermento e ½ xícara (de chá) de água. Misture bem e deixe descansar por 15 minutos. Feito isso, junte a fermentação, os ovos, a margarina, o açúcar, o leite em pó, o gengibre ralado, a essência de nozes e a água, e bata na batedeira, em velocidade média. Ao poucos, vá acrescentando a farinha de trigo. Depois, despeje o conteúdo em uma superfície enfarinhada, acrescente o restante da farinha e amasse com as mãos até a massa ficar lisa e homogênea. Cubra com um plástico e deixe descansar por 20 minutos. Para preparar o recheio, misture todos os ingredientes e reserve. Para montar o doce, divida a massa em duas partes. Com ajuda de um rolo, abra a massa em formato retangular, espalhe o recheio e enrole a massa como um rocambole. Modele em formato de rosca, unindo as duas pontas, e sobre uma forma untada com óleo, deixe crescer por 10 minutos em temperatura ambiente. Repita o mesmo procedimento com a outra parte da massa e o restante do recheio. Pincele as roscas com gema de ovo e leve-as para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por aproximadamente 30 minutos. Por fim, decore com frutas a gosto.

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Flan de Doce de Leite com Nozes

Por Angela Fischer

30 minutos | 10 porções | fácil

Ingredientes da Massa

- 1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos
- 200 g de creme de leite
- 200 g de iogurte natural
- 250 ml de leite
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó incolor e sem sabor hidratada em ¼ de xícara (de chá) de água e dissolvida em banho-maria
- 50 g de nozes picadas ou processadas rapidamente
- Óleo (para untar)

Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto as nozes. Desligue o aparelho, adicione as nozes e despeje a mistura em uma forma redonda de tamanho médio umedecida e untada. Então, leve o flan à geladeira por, no mínimo, 2 horas ou até ficar consistente. Para finalizar, desenforme o doce e decore-o a gosto.

Rabanada de Chocolate

Por Alice Rossi

30 minutos | 20 unidades | fácil

Ingredientes da Rabanada

- Fatias de pão italiano
- 180 g ou 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 colher (de sobremesa) de canela em pó

Ingredientes da Calda

- 2 xícaras (de chá) de leite
- ½ xícara (de chá) de chocolate em pó
- ½ lata de leite condensado
- 2 ovos batidos
- óleo (o suficiente) para fritar

Preparo

Misture o leite, o chocolate em pó e o leite condensado. Reserve. Passe as fatias na calda de leite e deixe escorrer. Depois, passe-as nos ovos batidos e frite em óleo quente. Em seguida, passe-as no açúcar e na canela.

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Mousse de Damasco

Por Nice e Carol Porto

30 minutos | 10 porções | fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 150 g de damasco
- 1 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor hidratada em 5 colheres (de sopa) de água e dissolvida em banho-maria
- 150 ml de chantili
- Damasco e geleia de damasco (para decorar)
- Óleo (para untar)

Preparo

Para preparar a mousse, bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e os damascos. Em seguida, junte a gelatina dissolvida e bata novamente. Então, despeje o creme em um recipiente e adicione o chantili, misturando delicadamente. Feito isso, despeje a mousse em aros untados e leve à geladeira por, no mínimo, 6 horas antes de servir. Decore o doce com damascos e geleia de damasco. Sirva gelado.

Pavê Natalino de Frutas

Por Beth Gondarez e Mônica Bernils

1 hora | 12 porções | fácil

Ingredientes do Creme

- 5 colheres (de sopa) de amido de milho
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas peneiradas
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha

Demais Ingredientes

- 21 panetone de frutas cortado em fatias (500 g)
- 300 g de frutas cristalizadas
- 150 g de uva-passa escura
- 150 g de nozes trituradas grosseiramente
- 5 metades de pêssego em calda escorridas e picadas
- Cerejas em calda picadas a gosto
- 6 figos em calda escorridos e picados

Preparo

Para fazer o creme, em uma panela, coloque o amido de milho previamente dissolvido no leite, o leite condensado, as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, adicione o creme de leite, a essência e misture bem. Reserve para esfriar. Então, em um refratário grande e alto, acomode metade das fatias de panetone, cubra com metade do creme frio e distribua metade das frutas cristalizadas, da uva-passa, das nozes, do pêssego, da cereja em calda e do figo. Depois, disponha o restante das fatias de panetone por cima, cubra com o creme e finalize com as frutas restantes. Leve o pavê à geladeira por, no mínimo, 3 horas. Sirva gelado.

Suspiro Gigante com Frutas e Calda de Maracujá

Por Elisabeth Teodoro

2 horas | 8 porções | fácil

Foto: Diana Freixo
Produção fotográfica: Marly Arnaud

Ingredientes da Calda

- 3 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de água
- 2 xícaras (de chá) de polpa de maracujá com um pouco de sementes

Ingredientes do Suspiro

- 8 claras em temperatura ambiente
- 1 pitada de sal
- 2 e ½ xícaras (de chá) de açúcar
- 2 colheres (de chá) de vinagre
- 3 colheres (de chá) de amido de milho

Ingredientes do Recheio

- 3 kiwis cortados em cubinhos
- 2 mangas cortadas em cubinhos
- 500 ml de chantili vegetal batido

Preparo

Para fazer a calda, em uma panela, coloque o açúcar, a água e o maracujá. Leve a mistura ao fogo baixo por 15 minutos ou até engrossar ligeiramente e atingir o ponto de fio fraco (que se quebra com facilidade). Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira até o momento de servir. Para preparar o suspiro, na batedeira, em velocidade alta, bata as claras com o sal até espumar. Com o aparelho ligado, junte o açúcar aos poucos e bata por 10 minutos ou até obter picos firmes. Adicione o vinagre e o amido de milho e misture com uma espátula. Então, forre uma forma retangular (45 cm x 30 com) com papel-manteiga e marque em cada uma delas dois círculos de 20 cm de diâmetro. Coloque o merengue em um saco de confeitar com bico pitanga grande e preencha os círculos demarcados. Para finalizar, leve os suspiros ao forno preaquecido em temperatura baixa (150°C) e asse por uma hora ou até crescer e dourar levemente. Desligue o forno, retire os discos do forno e deixe esfriarem completamente. Para montar o doce, coloque o chantili em um saco de confeitar com bico pitanga. Então, em um prato, coloque um disco de suspiro e, por cima, intercale camadas de kiwi, chantili e manga. Coloque o outro disco de suspiro por cima e finalize com a calda de maracujá.

Mousse de Pêssego

Por Angela Fischer

40 minutos | 5 porções | fácil

Ingredientes

- 1 lata de pêssego em calda escorrido
- 200 ml de leite
- 300 g de chocolate branco derretido e morno
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó incolor e sem sabor hidratada em ¼ de xícara (de chá) de água dissolvida em banho-maria
- 2 xícaras (de chá) de chantili

Preparo

Reserve 3 metades de pêssego e pique-os. À parte, bata o restante do pêssego (sem a calda) no liquidificador com o leite, o chocolate branco, leite condensado e o creme de leite. Acrescente a gelatina dissolvida e bata mais um pouco. Desligue o aparelho, reserve por alguns minutos, acrescente o chantilly e os pêssegos reservados, misturando delicadamente. Feito isso, distribua a mousse em taças individuais e leve à geladeira até a hora de servir.

Onde encontrar

Alice Rossi
Tels.: (11) 2115-3226/ 7123-6996
rossialice2010@hotmail.com
Ana Costa
http://chefanacosta.com
chefanacosta@chefanacosta.com
Angela Fischer
Tel.: (11) 2917-3351
www.angelafischercd.com.br
fischernaka@hotmail.com
Augusta Nani
Tel.: (11) 5071-1981
www.augustanani.com.br
Beth Gondarez
bethgondarez@ig.com.br
Elisabeth Teodoro
Tel.: (11) 2022-4803
elisabethteodoro@bol.com.br
Lourdes Danicelli Mariano
Tels.: (11) 3961-2258/ 9360-5754
www.softcakes-bolosartisticos.blogspot.com
danicelli.lu@ig.com.br
Márcia Barga
mbc_sp@hotmail.com
Margarida Nunes Bento
Tel.: (11) 2949-5006
www.margaridanunesbento.com.br
Mônica Bernils
bernilsmonica@ig.com.br
Nice Porto
Tel.: (11) 5524-5371
www.niceporto.com.br
nice.porto@uol.com.br
Paulo Resende
www.destereresende.blogspot.com
pauloresendechef@gmail.com
Rita de Cássia Olivieri
rita.olivieri@terra.com.br
Valquíria Gomes
valquiria.culinaria@hotmail.com

Bacalhau Gratinado com Cogumelo

Bolo de Chocolate com Nozes

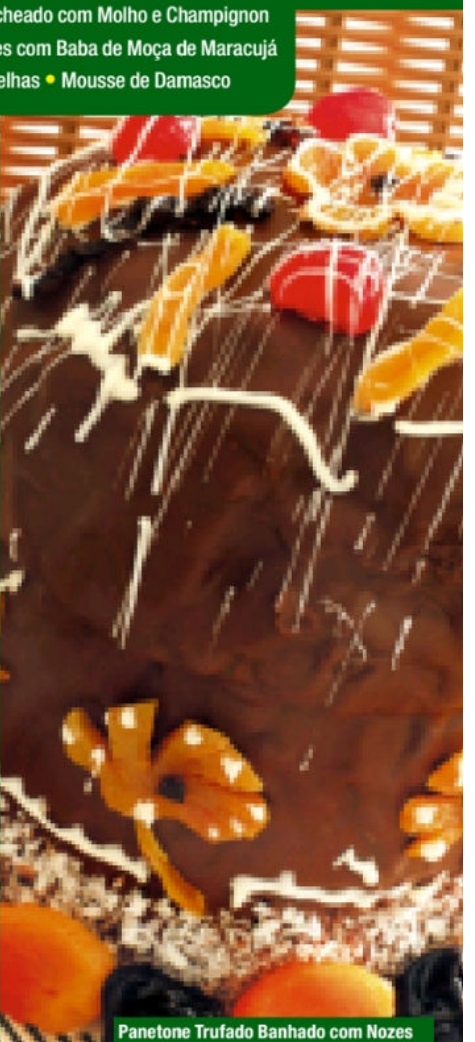
Tender com Molho Picante

CEIA MUITO MAIS GOSTOSA

• Arroz com Lentilha e Bacon • Chester com Recheio de Farofa • Peru ao Vinho Branco e Ervas Frescas • Salpicão de Peito de Peru • Medalhão de Peito de Peru • Peito de Peru com Abóbora e Molho Branco • Lagarto Recheado com Molho e Champignon • Creme Gelado de Panetone com Chocolate Branco • Rabanada de Chocolate • Bolo de Nozes com Baba de Moça de Maracujá • Flan de Doce de Leite com Nozes • Pavê Natalino de Frutas • Charlotte de Frutas Vermelhas • Mousse de Damasco

Panetone Integral

Lombo Recheado com Espinafre e Queijo


Panetone Trufado Banhado com Nozes

PARA AS MESAS DOS CONVIDADOS, foram usados arranjos altos com flores e castiçais prateados com velas, baixos com flores e vasos de vidro com velas, e altos com vasos de vidro apenas com folhagens

PARA OS CONVIDADOS QUE CIRCULAVAM pelo salão ou queriam descansar próximo à pista de dança, foram criados lounges com sofás, poltronas de tecido listrado, banquetas Luís XV e mesinhas bistrô decoradas com vasinhos pequenos com rosas